REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
10 JAN 1940

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1940

— 4 JANVIER — N° 2375 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938

BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

47e Année. - Tome XCII Nos 2.375 - Paris, 4 Janvier 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne : Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne : René Engel, Jacques Prieur
Bordelais : Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine : Charles Vavasseur
Anjou : Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais : de Camiran
Armagnac : Larnaude
Charentes : J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône : Baron Le Roy
Ile-de-France : René Salomon
Alsace : E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme : Dr Bonnet
Loire : J. Tachon
Algérie : H. Roseau, F. Salma
Œnologie : E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation : Alfred Hot
Économie viticole : de Vigueric, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609 05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SFG

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue Inattaquable par le vin

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 8e

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES
Cl. LETOURNEAU
à BURGY (Saône-et-Loire)
sont en mesure de fournir comme par le passé
PLANTS GREFFÉS SOUDÉS VINIFERA de cuve et table pour tous les vignobles
HYBRIDES des meilleurs nos de **SEIBEL, SEYVE-VILLARD,** etc.,
greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **RACINÉS PORTE-GREFFES**
(PRIX ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE)

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours
CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.
EPERNAY

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096
10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583,
13.770, 5.276, ETC...
A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie
Tarif sur demande

Economisez sur
VOS SOUFRAGES

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre.
SOUFRALO est le seul soufre "activé" mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"

SOUFRALO
ETABTS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète

4047 PUBL. ELVINGER

MÉTABISULFITE
de Potasse
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE
MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée
MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)
JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)
AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) "Nectar" (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

REVUE
DE
VITICULTURE

TOME XCII

QUARANTE-SEPTIÈME ANNÉE — 1940

(JANVIER A JUIN)

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE PAR

PIERRE VIALA
Membre de l'Institut (Académie des Sciences)
Ancien Président de l'Académie d'Agriculture

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'Agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

TOME XCII

QUARANTE-SEPTIÈME ANNÉE — 1940

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Ve

1940

47e Année. - Tome XCII — N° 2.375 — Paris, 4 Janvier 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Émile Barbet. . . . . La vinerie, industrialisation moderne de la vinification. Chapitre II (*suite*). 5
P. E. . . . . Études des fleurs et du pollen des principaux cépages roumains. 9

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale. 10
La production mondiale du vin (L. D.). — Développer nos exportations de vin (L. D.). . . . 13

LA VINERIE

Industrialisation moderne de la vinification (1)

Le procédé de vinification pure dont nous sommes l'apôtre est rigoureusement inspiré par les éminents travaux de Pasteur. Ainsi stérilisé, puis fermenté hors de la présence du marc, le vin que l'on obtient, même de l'aramon de plaine, présente des qualités de bouche remarquables, et de plus, il est devenu capable de supporter un long magasinage. Il peut voyager et s'améliorer en vieillissant, en un mot il est bien supérieur au vin actuel, ce qui faciliterait beaucoup son écoulement au dehors.

Chose précieuse aussi, sa fabrication est d'une propreté irréprochable. Plus n'est besoin d'extraire des cuves le marc égoutté, opération qui nécessite un indésirable piétinement de la part de l'ouvrier travaillant à la fourche

En somme ce procédé est très pasteurien, très correct et très efficace, mais il exige un générateur. Les vinificateurs n'en veulent pas, parce que l'amortissement de cette grosse dépense en vingt jours de travail par an, et de jour seulement, est très coûteux. On a aussi de la peine à embaucher un chauffeur spécialisé pour vingt jours seulement.

Quelques personnes, enfin, nous accusent de faire du vin cuit !

Aussi nous sommes-nous efforcé de trouver une technique bien plus simple, dut-elle ne pas réunir la totalité des avantages de la pasteurisation complète.

(1) Voir *Revue*, nos 2358, 2362-2363, 2368-2369, pages 217, 275 et 329.

La technique simplifiée va consister à employer non plus la chaleur, mais la fraîcheur. En abaissant la température du moût foulé à 20° C., cela suffit pour que la fermentation ne démarre qu'au bout de plus de vingt-quatre heures, ce qui donne plus de temps qu'il n'en faut pour épuiser les pellicules de toutes leurs qualités. On ajoutera dans le moût 10 grammes d'acide sulfureux par hectolitre, à la fois par sécurité, et puis pour faciliter la complète solution de la couleur.

Simple rafraîchissement obtenu par un réfrigérant à eau. Or, ce réfrigérant existe déjà dans bien des caves pour refroidir les cuves, dont la température devient excessive.

Nous demandons qu'au lieu de l'employer tardivement, on l'emploie préventivement. La qualité de la fermentation s'en trouvera métamorphosée.

Ayant ainsi réussi à opérer la macération des pellicules en interdisant toute fermentation, la seconde partie du problème va consister à éliminer, par passage aux pressoirs, les pellicules épuisées, afin d'avoir un jus *rouge, limpide.*

Et, enfin, grâce à la limpidité, l'on va pouvoir alimenter chaque cuve de fermentation par un robinet, dont l'ouverture sera réglée de telle manière que la température et la densité du jus en fermentation restent constantes et peu éloignées de la chute finale, tout comme on le pratique avec le jus de betterave.

Pour que cette alimentation d'une régularité parfaite puisse ne pas être interrompue la nuit, malgré l'absence de raisin, il y a encore une exigence qui apparaît, c'est la nécessité de conserver un stock suffisant de moût sans démarrage de fermentation, afin que l'alimentation reste constante pendant toute la durée de la nuit.

Ce sont ces diverses exigences que nous sommes parvenus à résoudre pratiquement, économiquement, et en toute sécurité.

Une partie du matériel ne travaillera que de jour, pendant l'arrivage des raisins, tandis que tout le reste, pressage et fermentation, va travailler vingt-quatre heures par jour.

Premier avantage à faire remarquer tout de suite : si la vinerie doit produire par jour 500 hectolitres de vin, représentés par environ 600 quintaux de moût de raisin égrappé, par le seul fait que les appareils utilisés vont travailler vingt-quatre heures par jour au lieu de huit heures, ils n'auront besoin que du tiers de la puissance de production qu'il leur aurait fallu pour obtenir la même quantité de résultats en huit heures, donc outillage bien moins cher, bien plus facile à amortir.

1° *Matériel ne travaillant que de jour.* — Rien à changer à la réception ni au pesage du raisin, ni à son foulage, mais obligation d'ajouter un égrappoir pour faciliter pompages et circulation du moût dans le réfrigérant et les tuyauteries. Ce matériel est connu ainsi que la foulo-pompe qui va envoyer le moût à l'étage supérieur.

Si l'on n'a pas d'eau suffisamment fraîche, le refroidissement du moût pourra exiger une machine frigorifique.

Dans les régions chaudes, le raisin arrive parfois à la vinerie avec une

température de 35° C., ce qui est absolument déplorable pour la qualité du vin qui en résulte.

Il reste à magasiner ce moût refroidi pendant un temps suffisant pour que, par une macération prolongée, l'on dissolve bien dans le jus la totalité des matières extractives des pellicules.

C'est à-partir de ce moment que le travail de la vinerie devient nycthéméral, c'est-à-dire de jour et de nuit.

Le moût ainsi refroidi vers 20° est emmagasiné dans des cuves de stockage qui vont fournir d'une façon tout à fait régulière le moût à passer sous les presses.

Passage du moût au pressoir. — Le moût est dirigé dans un tamiseur rotatif, lequel élimine tout de suite environ la moitié du jus rouge existant. Ce jus se rend dans une petite citerne d'attente.

De son côté, le marc égoutté descend de lui-même par une coulotte dans une maie roulante, que l'on conduira de là sous la presse hydraulique. Le jus de cette presse hydraulique s'écoulera lui aussi dans la petite citerne d'attente qui réunit ainsi la totalité du jus rouge clair.

Tout ce poste de pressage, libéré totalement des irrégularités d'arrivage du raisin, va fonctionner avec une régularité admirable, et d'autre part, il va travailler vingt-quatre heures au lieu de huit heures. Il ne faudra donc que deux presses là où il y en a habituellement six, très grosse économie, payant et bien au-delà, le nouveau matériel. Même main-d'œuvre dans les deux cas, puisqu'il faudra par jour le même nombre de *pressées*.

Fermentation continue. — Elle sera calquée sur celle des jus de betteraves et sur celle qui a été décrite au chapitre précédent.

Si l'on maintient la densité constante aux environs de 1,010 ou même 1,005, le moût s'y trouvera maintenu régulièrement à 6 ou à 7° d'alcool, protection très efficace pour la pureté de cette fermentation ; la température ne dépassera pas 28° C., il est prouvé (1) que, pour la même quantité initiale de sucre du jus de raisin, le degré alcoolique final donnera environ un demi-degré de plus que les actuelles fermentations, montant à 36°, et parfois à 40° C.

Enfin qualité beaucoup meilleure.

Il faut mentionner que la fermentation fraîche est bien plus lente que la fermentation qui dépasse 30°. De ce fait, l'on sera obligé, pour suffire au débit journalier, de couler sur 4 ou 5 cuves à la fois, et non pas sur 3 cuves, comme l'on fait en distillerie de betteraves.

Il ne faut pas dissimuler que par ce nouveau procédé l'on n'atteindra pas autant de qualité et de pureté que par les stérilisations chaudes à 60-67°, recommandées par Pasteur. Mais on sera en bon chemin. Les avantages dont on sera privé seront les suivants :

La chaleur donne au jus un bon *fruité*.

(1) Se reporter à un récent article de M. Ribéreau-Gayon à ce sujet, paru dans la *Revue de Viticulture*.

Poussée un peu plus loin, elle permet de faire bouillir le jus *sous vide*, et de ce fait, d'une part, on peut augmenter le degré du vin de 2° ou davantage, et, d'autre part, gros avantage aussi, l'ébullition sous vide chasse les odeurs indésirables (odeurs de terroir, d'engrais, de cépage, de maladies cryptogamiques du raisin, d'attaques des insectes, etc...). Cette libération des odeurs est extrêmement profitable pour la qualité finale du vin.

La pasteurisation chaude du moût égrappé donne également au vin du *mœlleux* par transformation en pectine du pectose contenu dans la cellulose des pellicules.

Notre nouveau procédé de vinification semble donc rester à moitié chemin des progrès possibles. Mais, il évite aux vinificateurs la dépense d'installation et l'amortissement d'un générateur de vapeur, et c'est une grande économie, parce que ce générateur ne travaillerait que vingt jours par an !

Tout de même les résultats du nouveau procédé ne sont pas sans valeur.

Les progrès ont besoin d'être *progressifs* et la fermentation continue et fraîche mettra les vinificateurs sur la voie du progrès total définitif.

Dans cet ordre d'idée, la manufacturation qui vient d'être décrite donnera toute facilité pour aller plus loin dans le progrès sans rien éliminer du nouveau matériel qu'elle nécessite, et rien n'empêchera par exemple, d'adopter du premier coup les quelques améliorations additionnelles que voici, toujours sans nécessiter de générateur !

Rien à changer au schéma d'ensemble jusqu'à la citerne à jus rouge sortant du pressoir.

Mais l'on peut intercaler les appareils supplémentaires que voici :

Installer un pasteurisateur-concentrateur du jus de raisin sous vide.

Le jus rouge et limpide de la citerne est aspiré sans pompe par le vide de ce concentrateur.

Le jus rouge possédant déjà tout l'extrait des pellicules, il n'y a plus aucune macération à faire, c'est une simple pasteurisation, exécutée vers 60 à 67° et ne durant que peu d'instants. On y emploiera les appareils bien connus qui pratiquent la pasteurisation des *vins*.

Ces appareils sont économiques parce que, vu la limpidité du liquide, on leur a adjoint un récupérateur faisant bénéficier le vin qui entre de la majeure partie de la chaleur du vin qui sort.

Dans ces conditions économiques, et vu que l'appareil travaillera vingt-quatre heures par jour, il sera très facile de fournir la chaleur voulue par l'électricité de la vinerie. Donc on évitera encore l'achat et l'emploi d'un générateur, tout en ayant à fermenter des jus entièrement pasteurisés et ayant gagné en bon fruité.

Dernière observation. — Tout ce matériel tel quel peut servir dans la même vinerie à faire tantôt du vin rouge et tantôt du vin blanc. Ce sera obtenu simplement par l'addition de quelques tuyaux qui permettront à la vendange, égrappée ou non, d'aller d'abord à l'égouttoir, puis à la presse hydraulique ; c'est le jus blanc que recevra la citerne. Il sera aspiré et refroidi par le vapori-

sateur sous vide et les cuves de stockage magasineront du jus *blanc, limpide*, au lieu de moût chargé de pellicules.

Demi-progrès, trois quarts de progrès ou progrès total, les vinificateurs vont pouvoir très économiquement améliorer leurs qualités et faire renaître ainsi dans toutes les parties du monde l'ancien prestige du vin français.

(*A suivre.*) É. BARBET.

ÉTUDE DES FLEURS ET DU POLLEN DES PRINCIPAUX CÉPAGES ROUMAINS

L'étude des fleurs et du pollen des cépages a été fréquemment faite dans divers pays. En Roumanie, MM. Teodoresco, professeur à la Faculté d'Agronomie de Bucarest, et Constantinesco-Ismail, assistant à la même Faculté, ont entrepris un travail d'ensemble sur ce sujet ; pour eux la question est importante, car ils voient dans la constitution de ces organes l'explication des variations de rendement constatées au moment de la vendange.

Ils ont rapproché leurs propres observations de celles faites par deux autres savants, que cette étude avait sollicités, MM. Pantinschi et Billeau, et ils ont constaté qu'à quelques différences près (attribuables selon eux à une « identification inexacte des variétés »), la stérilité de nombreuses variétés roumaines (dont la conséquence est la coulure) est due à une malformation des étamines des fleurs : les filets se recourbent au-dessous des ovaines et gênent ainsi (parfois jusqu'à l'annihiler) la fécondation. Ils ont nommé ce genre de fleurs : fleurs hermaphrodites femelles.

Les auteurs ont procédé à trois sortes d'expériences. La première a porté sur 15 cépages (avec toutes leurs variantes), choisis parmi les plus répandus : la plupart présentent des étamines normales, c'est-à-dire droites et d'une longueur au moins égale à celle du pistil [tels sont les cépages suivants : Tamaioasa romaneasca, Grasa de Cotnari, Teteasca alba, Francusa (Mustoasa), Galbena de Odobesti, Basicata, Goodinul de Dealul Mare, Babeasca neagra, Negou moale, Feteasca neagra, Negou Vartos (1re variante)] ; quatre, au contraire, présentent des fleurs femelles à étamines courtes, se recourbant dès la chute de la corolle [tels sont les cépages Negou vartos (2e variante), Coasna neagra, Coasna alba, Braghina] et parmi celles-là, une variété [le Braghina] a des fleurs s'ouvrant en étoile et une autre [le Negou Vartos] n'a que fort rarement une floraison normale.

Les résultats ont permis de préciser que toutes les variétés, dont les fleurs présentent des étamines recourbées, ou qui affectent la déhiscence en étoile, ou encore dont les inflorescences ne se développent pas complètement, sont autostériles.

Pour préciser davantage cette tendance à la stérilité, les auteurs ont alors

fait porter leur examen sur le *pollen*, dont le pouvoir germinatif a été étudié tant à l'état naturel qu'en solution nutritive (eau saccharosée additionnée ou non de glucose). Là encore, ils ont constaté que les variétés qui présentent des étamines recourbées au-dessous de l'ovaire, tout comme celles qui ont des fleurs en étoile ou dont les inflorescences sont incomplètement développées, ont un pollen non fécondant.

Enfin, un troisième genre d'expériences a fait ressortir la possibilité de féconder les fleurs avec du pollen provenant de variétés à fleurs normales, tandis que le pollen provenant de ces fleurs hermaphrodites femelles s'est montré insuffisant même en croisement. Cela démontre que l'infertilité des fleurs provient non de l'ovaire, mais du pollen.

En conclusion, les auteurs ont dressé une liste des cépages roumains à conserver en les classant suivant qu'ils ont des fleurs normales, femelles ou anormales (c'est-à-dire, s'ouvrant en étoile, ou incomplètement développées, ou à étamines longues et inclinées au lieu d'être dressées). Parmi ces cépages, le viticulteur choisira ceux qui devront constituer son vignoble selon la situation de celui-ci et compte tenu, bien entendu, des préférences individuelles des variétés à pollen stérile vis-à-vis de celles à pollen fécondant. Le sélectionneur y trouvera également d'utiles renseignements sur les variétés à propager et les croisements à effectuer.

Cette étude apporte donc des précisions intéressantes en ce qui concerne la coulure physiologique de certains cépages roumains et renseigne très utilement les praticiens sur le choix ou les associations de ces divers types pour l'encépagement du vignoble.

P. E.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
La production mondiale du vin (L. D.). — Développer nos exportations (L. D.)

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 27 décembre.

La fin de l'année a ramené dans notre région méridionale l'accalmie traditionnelle dans les transactions commerciales. Le courant des affaires s'est amenuisé, sans toutefois que la tendance en ait été influencée, laissant aux esprits plus de loisir pour discuter des mesures de défense du marché que vient d'arrêter la Commission Interministérielle de la viticulture, et dont nous avons donné les grandes lignes dans notre dernière chronique.

D'une manière très générale, ces mesures ont été accueillies favorablement

dans notre région, où beaucoup s'attendaient à un traitement plus rigoureux en raison de l'importance de la récolte globale. Il aurait pourtant été assez injuste que le vignoble méridional fût beaucoup plus frappé que l'an dernier, alors que la récolte de 1939 n'y dépasse pas la précédente de 10 p. 100.

L'abaissement du point de départ du blocage à 170 hectolitres est diversement commenté. Il a surpris ceux qui considéraient que la libération de deux tranches, avec minimum de 200 hectolitres, exonérait implicitement de toute charge les récoltes ne dépassant pas ce chiffre. On estime qu'on a voulu faire jouer la solidarité viticole dans le cadre du statut, en appelant à un léger sacrifice les producteurs de 170 à 200 hectolitres, qui pourront toujours conserver la libre disposition de 170 hectolitres.

A l'autre bout de l'échelle, les grosses déclarations de récolte, et surtout les rendements élevés, ont été soumis à un sacrifice supplémentaire qui aurait pu atteindre, d'après le barème intégral, la totalité de la production. On n'a pas voulu avaliser une mesure qui aurait été une expropriation pure et on a établi, pour les rendements dépassant 145 hectolitres à l'hectare un « plafond de blocage » de 40 ou de 60 p. 100, selon que la récolte est inférieure ou supérieure à 5.000 hectolitres. Au-dessous de 145 hectolitres à l'hectare, les anciens plafonds de 33 et de 50 p. 100 sont maintenus.

Le barème des prestations d'alcool de vin, que nous avons indiqué voici huit jours, a été dressé pour éliminer du marché, sur la base du degré minimum régional, 11 millions d'hectolitres de vin. Dans la réalité, en raison des quantités importantes de vins qui n'atteignent pas ce degré minimum, même réduit, on sera amené à distiller un volume de vin sensiblement plus important.

Cette remarque doit calmer les craintes de ceux qui n'ont pas vu sans une certaine appréhension la constitution d'un « stock de sécurité », dont l'utilité peut être évidente en cas de récolte déficitaire en 1940, mais qui peut, par sa seule présence, constituer une menace pour l'équilibre du marché. Il est très probable que le stock total, normal et prévisionnel ensemble, n'atteindra pas les chiffres prévus.

On s'accorde, en tout cas, pour estimer que s'il se constitue des stocks quelque peu importants, ce ne sera pas dans le Midi, où la quasi-totalité d'une récolte moyenne paraît devoir être facilement absorbée par la distillation obligatoire, l'Intendance et le Commerce.

Cette distillation est toujours fort active, à l'approche de la fin de l'année, qui marque, en principe, le terme de l'octroi du prix fort aux alcools de vin. A la date du 19 décembre, le Service des Alcools avait pris en charge 148.041 hl. d'alcool, alors qu'au 31 décembre 1938, il n'en avait reçu que 64.772. On mesure par cette différence les progrès que l'on est parvenu à réaliser, d'une année à l'autre, dans l'assainissement du marché.

Un autre progrès, auquel on ne s'attendait généralement pas, a été enregistré, malgré les circonstances, dans la consommation taxée qui dépasse, pour les trois premiers mois de la campagne, les chiffres correspondants de la campagne précédente. Cette précision favorable a été fournie par l'Administration des Contributions Indirectes qui en a tiré argument pour évaluer la consom-

mation taxée probable de l'exercice à 50 millions d'hectolitres. Et, il convient de noter que ces résultats encourageants ont été obtenus au cours d'une période pendant laquelle la disette de vin s'est fait sentir dans plusieurs régions de France.

Pour en finir avec l'assainissement du marché, disons que la prestation d'alcool vinique, qui est en principe de 0 l. 77 par hectolitre déclaré pour notre région, a été abaissée de 25 p. 100, ce qui la ramène à 0 l. 577. Les vignerons qui justifieront n'avoir pu distiller leurs marcs verront ce dernier chiffre réduit de 50 p. 100, c'est-à-dire abaissé à 0 l. 288.

Le problème du degré minimum des vins de pays était résolu par avance et ce degré a été ramené à 8° pour notre région, décision qui réduit également d'une demi-unité le degré d'expédition des vins de pays hors du département de production et des arrondissements limitrophes. Ce dernier degré sera donc de 8°5 pour la campagne 1939.

La question du degré minimum des vins de coupage a été plus discutée. Finalement, la Commission s'est prononcée pour l'abaissement à 9° jusqu'au 15 novembre 1940.

***

On verra ce que ces mesures donneront à l'usage, mais on pense généralement qu'elles faciliteront les transactions en consolidant la bonne tenue du marché. Elles ont eu pour première conséquence, au point de vue commercial, de permettre la conclusion d'achats de vins de 8° pour la consommation, achats qui se sont traités sur la base de 15 francs le degré.

L'Intendance va voir également s'élargir le champ de ses prospections, le volume des vins compris entre 8°5 et 8° étant considérable dans la région. Et à propos de l'Intendance, signalons que les représentants de la Confédération Générale des Vignerons, accompagnés de M. Barthe, ont été reçus par le Ministre de l'Agriculture, à qui ils ont exposé l'émotion ressentie dans le Midi par l'annonce de l'immobilisation, en vue de la réquisition, de 20 p. 100 des récoltes supérieures à 400 hectolitres. Le Ministre a promis de prescrire aux Services du Ravitaillement de poursuivre les achats à l'amiable comme par le passé, la réquisition ne devant intervenir qu'au cas improbable de refus de livraison par le producteur.

En ce qui concerne les affaires commerciales proprement dites, elles ne reprendront une notable activité qu'avec le mois de janvier. Pour l'instant, le choix du commerce s'exerce sur un volume plus restreint, mais dans les mêmes conditions que précédemment, c'est-à-dire avec une préférence marquée pour les vins à hauts degrés. Les difficultés d'expédition des vins d'Algérie obligent beaucoup de négociants des places de consommation à chercher des vins de remplacement dans les Corbières, le Minervois et le Roussillon.

La question de l'expédition des vins a fait ces jours derniers l'objet d'actifs pourparlers à Paris, entre le Ministère du Ravitaillement, le commerce des vins et les propriétaires de wagons-réservoirs. On compte mettre en marche, à

la mi-janvier, la nouvelle organisation, sous la forme du « groupement national des wagons-réservoirs », dont les statuts ont été officiellement homologués. On espère obtenir une sérieuse amélioration quant aux possibilités d'expédition et à l'utilisation effective du matériel.

***

Si les transactions se sont ralenties depuis quelques jours, les prix se sont facilement consolidés sur leurs positions antérieures, que les vignerons maintiennent avec fermeté.

En vins de 8°5, quelques affaires dans le Carcassonnais, le Narbonnais et le Biterrois ont fait ressortir des prix de 130 à 135 francs l'hectolitre.

Des vins de 9° ont été traités à 145 francs près de Montpellier, de 148 à 150 francs près de Béziers et dans l'Aude, à 153 francs dans le Roussillon et de 150 à 155 francs dans le Gard.

La cote des 9°5 débute à155 francs, prix pratiqué dans le vignoble biterrois. Il en a été payé de 158 à 165 francs sur le littoral héraultais, de 165 à 171 francs en Roussillon et à 170 francs près Carcassonne.

Des ventes en 10° ont été conclues de 178 à 182 francs dans l'Hérault et de 180 à 185 francs dans les Corbières et le Roussillon où quelques lots de 10°5 ont fait de 195 à 199 francs, alors que des 11° atteignaient 220 et 230 francs et des 12° 245 francs.

Enfin, signalons quelques ventes de vins blancs, dans l'Hérault, à des prix variant de 180 à 250 francs l'hectolitre pour des vins de 10° à 12°5.

R. C.

La production mondiale du vin

Presque tous les pays cachent leurs statistiques et ne les publient pas, mais tous les journaux viticoles ont annoncé que la France avec l'Afrique du Nord avaient une centaine de millions d'hectolitres de vins en 1939. L'Italie a aussi une récolte record, de petits vins également, qui dépasse 50 millions d'hectolitres ; l'Espagne, malgré les ruines de la guerre civile, a produit 14 millions d'hectolitres ; le Portugal et la Roumanie avoisinent chacun 10 millions d'hectolitres. Les deux Amériques annoncent 16 millions d'hectolitres ; l'Afrique du Sud 1.700.000 hectolitres ; l'Australie 750.000 hectolitres. Les pays balkaniques, Yougoslavie, Bulgarie et Grèce, ont une récolte importante approchant pour ces 3 pays réunis de 10 millions d'hectos. Cela fait donc pour tous ces pays 217.500.000 hectolitres. Et il reste l'U. R. S. S., l'Allemagne, la Suisse, le Luxembourg, la Palestine, Chypre, la Turquie, etc.

On voit qu'il n'y a rien d'exagéré à prévoir une récolte totale mondiale de l'ordre d'au moins 225 millions d'hectolitres.

La consommation moyenne de l'univers étant de 175 millions d'hectolitres

au grand maximum, on voit qu'il reste plus de 50 millions d'hectolitres en excédent.

Nous ne saurions que répéter le conseil que nous avons donné au Congrès international de la Vigne et du Vin de Lausanne en 1935 et de Lisbonne en 1938 : « Qu'on se serve donc de tous ces excédents pour distribuer gratuitement ce vin, au lieu de le détruire, et ainsi on habituera des couches nouvelles de populations à connaître et à aimer cette boisson, dont trop de gens dans le monde ne se privent que parce qu'elle est beaucoup trop chère pour leur bourse. »

L. D.

Développer nos exportations de vins

De tous côtés on s'évertue à proclamer la nécessité d'une extension à donner à nos exportations pendant la guerre. Cette nécessité est surtout impérieuse pour le vin, qui a été de tout temps une branche essentielle de notre économie nationale et de nos envois au dehors.

Nos amis Bertrand de Mun, président, et Jean Couprie, secrétaire général de la Commission d'exportation des vins de France, secondés par les présidents et membres de leurs comités régionaux œuvrent en ce moment de leur mieux pour aboutir à d'utiles résultats.

Mais la tâche est dure, certains pays, amis et alliés cependant, ayant jugé utile d'augmenter leurs taxes sur les vins et spiritueux étrangers. C'est le cas notamment de la Grande-Bretagne et du Canada.

Signalons à nos bons camarades d'outre-Manche la note ci-après, que vient de faire paraître un de leurs compatriotes, Peter Yates, dans un journal excellemment intitulé *Common Sense*, c'est-à-dire *Le bon sens*.

« Plus de cent millions de bouteilles de champagne forment l'immense stock conservé dans les caves de France. Songez à la joie et au bonheur qu'elles pourraient donner à nos soldats, marins et aviateurs, et au peuple tout entier de notre pays ! Et pourquoi cela ne serait-il pas ? Pourquoi faut-il imposer un droit prohibitif de 4 shillings par bouteille à un vin qui coûte moins de 2 shillings par bouteille en France ? Il y a là quelque chose de choquant, d'injuste et de mauvais alors vis-à-vis de nos voisins et nobles alliés. C'est du mauvais travail et de la plus mauvaise économie publique ! »

Puissent ces bons conseils parvenir aux dirigeants du Gouvernement britannique, en étendant leur portée à tous les grands vins et eaux-de-vie de France.

L. D.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

CONTRE LE MILDIOU

EMPLOYEZ LE

Soufre Sulfaté « Sulfurol »

Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200
Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES

Finesse extrême
Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence
Très actif
Ne cause pas de brûlures
Evite la pourriture des grappes

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

Un produit ✕✕ CUPRA ✕✕

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE
Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 24-94

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 596 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

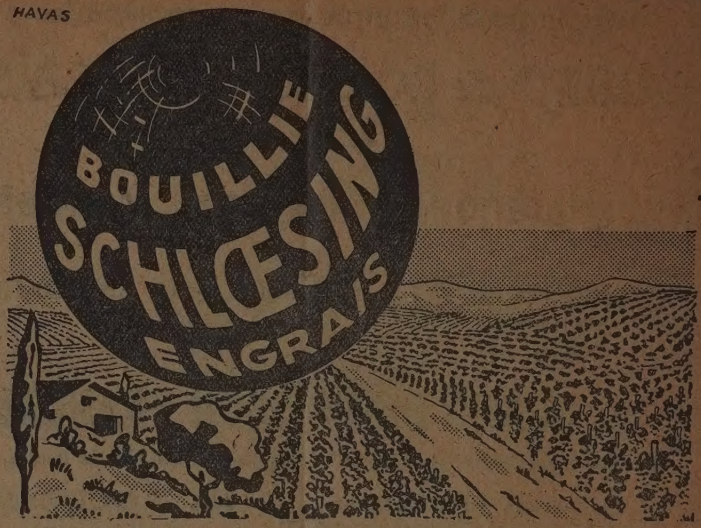
58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefacon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »
à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »
2 kg. 500 de cuivre métal,
60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS. - ALENÇON (ORNE), FRANCE